

## Bloc de compétences 2 du TFP commis de cuisine

### Réaliser des préparations culinaires de base

#### VOTRE FUTURE COMPETENCE :

##### Objectifs : aptitudes et compétences visées

###### Aptitudes :

- Réaliser des mets simples dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité

###### Compétences visées :

Les capacités principales attestées par le bloc du TFP sont les suivantes, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité :

- Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur
- Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine

##### Méthodes mobilisées Modalités d'évaluation :

###### Méthodes mobilisées :

- Apports de concepts et méthodes ;
- Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques ;
- Mise en situation sur le plateau technique de cuisine.

###### Modalités d'évaluation :

- Evaluation continue en centre et en entreprise,

###### Types de structures concernées :

- Restaurant traditionnel, traiteur,

###### Débouchés :

- aide - cuisiner, cuisinier.

###### Poursuite d'études :

Autres CQP de la branche industrie hôtelière, CAP cuisine, CAP PSR, CAP commercialisation et service en HCR

###### Accessibilité aux personnes porteuses de handicap

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

#### NOTRE OFFRE DE FORMATION :

##### Public visé :

Demandeurs d'emplois, salariés, créateur d'entreprise

##### Prérequis :

La formation est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle. Le candidat doit être en capacité de ;

- Lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.) ;
- Réaliser des opérations de calcul et de conversion simples ;

##### Validation de la formation :

**Certification partielle**, via une validation par blocs de compétences. ( sous réserve de réussite et de la réalisation du stage obligatoire)

##### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Accessible sur dossier l'organisme certificateur est CERTIDEV, accompagnement personnalisé possible sur devis

##### Durée :

**En centre :** 64 heures

**En entreprise :** 20 heures

##### Modalités et délai d'accès :

**Modalités :** entretien individuel et positionnement ;

Contrat de professionnalisation

##### Date de démarrage :

18,20,21,25,26,28 mars,3,4, avril 2024

**Délai d'accès :** inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles) ; J -15 pour l'utilisation du CPF

**Inscription :** dossier à compléter.

**Tarifs :** 1890€.

**Cette formation est éligible au CPF.**



Programme synthétique :

- Réalisation des préparations froides, chaudes et pâtisserie
- Travailler les fruits, agrumes et légumes (émincer, canneler, peler, tailler, tourner, monder, concasser...)
- Travailler les condiments (ail, bouquet garni, échalotes, oignons, persil...)
- Réaliser des sauces froides (type sauces émulsionnées stables ou instables)
- Utiliser les matériels et ustensiles appropriés pour effectuer le travail attendu (poche à douilles...)
- Réaliser des préparations chaudes en respectant les consignes de production (fiches recettes, grammages, bons de production...)
- Terminer et assembler des préparations chaudes, salées, sucrées (frites, légumes, desserts, tartes...) Réaliser des appareils, farces, fonds et sauces Réaliser des pâtes à crêpes, à frire...
- Mettre en œuvre différentes techniques de cuisson sur différentes catégories de produits
- Réaliser des préparations de pâtisseries

**LIEU ET CONTACT :**

Filière HRT-CENTHOR  
1 route de l'Eperon St Gilles les hauts  
[fccenthor@reunion.cci.fr](mailto:fccenthor@reunion.cci.fr)  
0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs de résultats  
sur le site internet : [www.reunion.cci.fr](http://www.reunion.cci.fr)



**POINTS FORTS :** Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.  
Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.